للكبسة اللذيذة

لزيز الزاق

صيغة طهوية

سلسلة-٢

مدراس كاري مسحوق



السفينه



مسحوق كاري المدراس بماركة السفينه

الاسم الموثوق به في البلدان العربية منذ ١٨٨٣م

ما هو مسحوق كاري البدر المدراس ماركة السفينة؟

مزيج خاص منتخب من توابل الدرجة الأولى المطحونة الأولى المدروس لإعطاء الطعم المميز و النكهة و التركيبة على أطباقكم.

شكراً لانتقائكم لنا و نأمل أن تزودونا بمختصر حالاتكم فيما يتعلق:-

أ. الطبخات "الأطباق" التي تستخدمون فيها مسحوق كاري المدراس.
ب. الكمية الرمزية للاستهلاك شهرية إلى ٥٠٠ / ٩٥٠ غرام.
ت. المنتجات التي تريدون شراءها تحت ماركة علامة السفينة.
ث. التحسينات المطلوبة على المنتج و غيرها.

نحن نستطيع من إفادتكم على موافقات المستهلكين على النظام العالم بالطبخات التي تذكرونها بتزويدنا بها و نرغب أنها تلاسمهم نصحاً وكل المنتج عالمياً.

وفي حالة الوقت الذي قد تم في موافقة بطبخات الآخرين فلكم أن تسجل معنا على موقع الإنترنت الخاص بنا أو اكتب لي أو أكتب لنا على العنوان التالي:-

شركة ام.ام. بونجياجي للتوابل المحدودة
٢٤٤ الملا لال بومبي مارق موسى - ٣ (الهند)
بريد الكتروني: exports@poonjiaji.com
موقع انترنت: www.poonjiaji.com

لطيف واللذيذ للذوق

تحتوي مرفق طيه مجموعة من الأطباق العريقة التي يمكن اعدادها بواسطة كاري مدراس ماركة السفينة و أيضاً و أطباق هندية ولكن لا تحصاري نفسك في هذه الأطباق فقط حيث بامكانك طبخ المزيد من الأطعمة و الايرانية والهندية و غيرها من الأطعمة العالمية الجديدة منها و التقليدية بواسطة مسحوق كاري مدراس السفينة.

طريقة الأستعمال

استعمل مسحوق الكاري مدراس السفينة كما هو موضح في هذا الكتيب اذا رغبنا في نكهة قوية فيلزم اضافة التوابل الأحراق القوية الرائحة مثل القرفة" الهيل و غيرها و اذا رغبنا في مذاق حار فيمكن اضافة الفلفل الأحمر.

بعض الأسس العامة للاستخدام :

١) البرياني مكبوس و سالونا : ملعقة كبيرة واحدة لو حد كيلوجرام من لحم البقر أو الدجاج أو السمك أو الروبيان.

٢) السمك المقلية : نصف ملعقة صغيرة لقطعة وأحدة او ملعقة كبيرة الكيلو جرام و أحد من السمك.

٣) أطباق من اللحم المفروم : ملعقة صغيرة لقطعة كبيرة لكيلو جرام وأحد من السمك.

٤) سمبوسة اللحم / الدجاج / النبات من الخضر : ملعقة صغيرة لكيلو جرام و احد من الحشوة.

٥) كبة الروبين الخليجي : ملعقة صغيرة لكل كيلو جرام من الحشوة.

٦) البيض المقلي و عجة البيض: ربع ملعقة صغيرة لكل بيضة و أحدة.

شوربة البطاطس

وقت الطهي ٤٠ دقيقة * يكفي لعدد ٦ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	١/٢ ملاعق صغيرة
كارات مفروم	٢ حبة صغيرة
بصل مفروم	٢ حبة متوسطة
زيت	٣ ملاعق كبيرة
مكعبات بطاطس	٢ حبة متوسطة
مرق دجاج "مكعبات"	١/٢ ٣ كوب
ملح	٢ ملعقة صغيرة
فلفل أبيض	١/٨ ملعقة صغيرة
كريمة	١/٢ كوب

طريقة الطهي:

١) سخني الزيت في قدر متوسط الحجم ، أضيفي الكرات و البصل و أطبخي من ٨-١٠ دقائق الى أن يصبحا لينين.

٢) أضيفي كاري مدراس (السفينة) ، البطاطس ، المرق ، الملح و الفلفل.

٣) دعي الخليط يغلي ثم خففي النار و أتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة الى أن ينضج البطاطس.

٤) يتم خلط الخليط أعلاه الى أن يصبح ناعماً ثم يعاد الى القدر ويسخن مرة أخرى.

٥) أضيفي الكريمة وقلبيها ، أنثري بعض كاري مدراس (السفينة) على سطح الشوربة.

جباب العيش

وقت الطهي ٥٠ دقيقة يكفي لعدد ٨ اشخاص

المكونات :

أرز بسمتي سبق نقعه	٦ كوب
لحم غنم مفروم	٢٥٠ جرام
ثوم	٣ فص
كاري مدراس (السفينة)	١ ملعقة صغيرة
هيل مطحون	١/٤ ملعقة صغيرة
بهارات مشكلة	١ ملعقة صغيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة
المحشو :	
حمص	١/٣ كوب
بصل مفروم	٢ حبه كبيرة
سمن	٢ ملعقة كبيرة
زبيب	١/٤ كوب
كاري مدراس (السفينة)	١ ملعقة صغيرة
هيل مطحون	١/٤ ملعقة صغيرة
بهارات مشكلة	١ ملعقة صغيرة
ملح	١/٢ ملعقة صغيرة
زيت للقلي	

طريقة الطهي :

١) المحشو : أغمري الحمص بماء مملح و أسلقية ٣٥-٤٠ دقيقة الى أن ينضج صفيه. أطبخي البصل بالسمن الى أن يصبح شفاف. أضيفي الحمص المسلوق الزبيب، كاري مدراس (السفينة) الهيل، البهارات، الملح . دعيه جانبا ليبرد.

٢) اغمري الأرز بماء مملح و اسلقيه ٢٠-٢٥ دقيقة الى أن ينضج صفيه. الس اتركيه ليبرد.

٣) ضعي الأرز و اللحم، كاري مدراس (السفينة) الثوم، الهيل، البهارات و الملح، افرمي الخليط في مفرمة اللحم الى أن يصبح عجينة كبة ناعمة.

٤) خذي قطعة من عجينة الكبة، أحشيها بحو الي ملعقة صغيرة من المحشو وشكليها مثل الكرة، ضعيها بالثلاجة ٤٠-٦٠ دقيقة.

٥) سخني الزيت في مقلاة عميقة، أقلي الكبة ٤-٦ دقائق الى أن تصبح ذهبية اللون.

الكبسة [أرزمع اللحم]

وقت الطهي ٢ ساعة * يكفي عدد ٨ اشخاص

المكونات:

كاري مفراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
رز بسمتي	٢,٥ كوب
سمن	٤ ملاعق كبيرة
بصل مفروم	٢ كبيرة
فصوص ثوم مفرومه	٤ كبيرة
ساق او كتف غنم (كامل أو مقطع)	٢ كيلو غرام
طماطم مفروم	٤ كبيرة
قرفة	٢ قطعة
اوراق الغار	٢ حبة
قرنفل	٤-٦ حبة
هيل مطحون	١/٢ ملعقة صغيرة
كركم مطحون	١/٢ ملعقة صغيرة
ليمون مجفف (اللومي)	١/٢ حبة
معجون الطماطم	١/٤ كوب
فلفل اسود	١/٨ ملعقة صغيرة
الملح	١ ملعقة كبيرة
لوز مقلي و مقلي و حبات صنوبر للزينة	

طريقة الطهي :

١. ينقع الأرز في الماء الحار الى ١٥-٢٠ دقيقة ثم يصفى الماء.

٢. يقلى البصل و الثوم في السمن حتى تصبح ذهبية اللون؛ اضف لها اللحم و يستمر في القلي حتى يصبح المزيج بني اللون يغطى اللحم بالماء و يضاف الطماطم؛ مسحوق الكري المفراس ماركة السفينة و التوابل و اطبخ على الحرارة المتوسطة الى ساعتين حتى تنضج اللحمة وتصبح سهلة المضغ.

٣. توضع اللحمة جانباً؛ يصفى المرق ويضاف الملح و الفلفل؛ يستمر في غلي المرق ثم ضاف الأرز؛ ضع الغطاء؛ وقلبها على الحرارة الخفيفة الى ٢٥-٣٠ دقيقة.

٤. ضع الأرز في الطبق الكبير؛ رتب اللحم على سطحه؛ زين بالمكسرات المكسرات المتنوعة.

رقاق محشي

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
زيت	٢ ملعقة كبيرة
بصل مفروم	٢ حبة كبيرة
مكعبات جزر	١ حبة كبيرة
زبيب	١/٤ كوب
كزبرة خضراء مفرومة	٣ ملعقة كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة
هيل مطحون	١/٢ ملعقة صغيرة
عجينة الرقاق	١٠ قطع
زيت أو زبدة مذابة	٤ ملعقة كبيرة

طريقة الطهي:

١. يقلى البصل بالزيت الى أن يصبح شفافاً • أضيفي كاري مدراس (السفينة) و قلبي على نار متوسطة لمدة دقيقة • أضيفي الجزر الزبيب الحبيب و استمري بتقلب الخليط على النار لمدة ٥ دقيقة • أضيفي الكزبرة• الملح• الهيل• ضعي الخليط جانباً.

٢. سخني الفرن على درجة ١٩٠ْم (٣٧٥ف).

٣. افردي قطعة من الرقاق امامك • اثنيها الى نصفين• امسحيها بالزبدة المذابة باستعمال فرشاة• ضعي بعض الحشو على طرف العجينة ثم لفيها بشكل أصبع وثني الحواف الى اسفل.

٤. امسحي الرقاقات بمزيد من الزبدة• ضعيها على صينية• اخبزي ١٠-١٢ دقيقة الى أن تصبح ذهبية اللون.

أرز بالكاري

وقت الطهي ٣٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات :

كاري مدراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
أرز بسمتي أو اي أرز آخر طويل الحبة	٢ كوب
زيت أو سمن	٤ ملعقة كبيرة
بصلة مفرومة	١ حبة كبيرة
فلفل أخضر مفروم	١/٢ حبة كبيرة
بزيلاء مجمدة	١/٢ كوب
ملح	٢ ملعقة صغيرة
ماء	٣/٤ ٢ كوب
مكسرات محمصة	

طريق الطهي:

١. اغسلي الأرز بالماء عدة مرات ° ثم انقعيه في ماء دافئ مملح لمدة ١٥-٢٠ دقيقة ° صفيه من الماء.

٢. سخني الزيت في قدر متوسط ° أضيفي البصل و الفلفل ° قلبي على نار متوسطة لمدة دقائق ° أضيفي الأرز وقلبي الى أن يصبح ذهبي اللون.

٣. أضيفي كاري مدراس (السفينة) الملح ° البازيلا والماء ° قلبي جيداً ثم دعي الأرز يغلي على نار قوية.

٤. غطي القدر ° خففي النار و اتركيه ٢٥-٣٠ دقيقة الى أن ينضج.

٥. قلبي الأرز بالشوكة لتنفصل حبيباته عن بعضها ضعيه في طبق التقديم ثم ورعي المكسرات على سطحه.

دجاج بالكري

وقت الطهي ٢٠ دقيقة * يكفي عدد ٤ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	٢ ملعقة صغيرة
زيت أو سمن	٣ ملاعق كبيرة
صدور الدجاج بدون الهاظام وبدون الجلد	٤ قطعات
شرائح بصل	١ كبيرة
الثوم	٤ فصوص كبيرة
زنجبيل طازج مفروم	١ ملعقة صغيرة
ملح	٢/١ ملعقة صغيرة
فلفل "شطة"	٢/١ ملعقة صغيرة
حليب جوز الهند	١ كوب
طماطم مقشورة و مفرومة	٢ كبيرة
ملح / فلفل أسود / بقدونس	

طريقة الطهي:

١. ذر بعض الملح و الفلفل الأسود على جانبي الدجاج.

٢. سخن الزيت في المقلاة العميقة، أضيفي الدجاج واستمري في القلي مع التقليب حتى يصبح لونه ذهبياً من كل الاتجاهات ثم ضعيه جانباً.

٣. يقلى البصل في المقلات لدقيقة و احدة حتى يصبح هشاً نو عا ما ثم يضاف الثوم ويستمر في التحريك حتى يصبح لون المزيج ذهبياً اضف الزنجبيل، مسحوق كاري المدراس بماركة السفينة التوابل، الملح و الفلفل، حرك و أقلي لدقيقة و احدة.

٤. يضاف حليب جوز الهند، الطمطم و الدجاج يستمر في القلي حتى الغليان ثم تغطى المقلات يترك المزيج

على نار هادئة ١٠-١٥ دقيقة حتى يصبح الدجاج هشاً وصلصة الطماطم كثيفة ولونها فاتح.

٥) يتم سكب المزيج في طبق التقديم ويزين بالبقدونس ويقدم مع الأرز.

برياني من لحم الدجاج او الحمل

وقت الطهي ٥٠ دقيقة * يكفي عدد ٣ اشخاص

المكونات :

كاري مدراس (السفينة)	٤ ملاعق كبيرة
أرز هندي بسمتي	١٢٥ جرام
زيت نباتي / زبدة	٤ ملاعق كبيرة
شرائح بصل	١٠٠ جرام
عجينة الزنجبيل والثوم	٨٠ جرام
طماطم مفروم	٢٠٠ جرام
دجاج أو لحم غنم " بدون عظم"	٢٠٠ جرام
أوراق الكزبرة المفرومة	٢ ملعقة كبيرة
نعناع مفروم	٢ ملعقة كبيرة
لبن مصفى	٢ ملعقة كبيرة
جه لقي	١/٢ كوب

١) أغسلي و أنقعي الأرز في الماء لمدة ٣٠ دقيقة ثم قومي بتصفية الماء.

٢) يغلي الأرز حتى ٧٥٪ نضيج ثم يوضع جانباً.

٣) يسخن الزيت على قدر ثم يتم قلي شرائح البصل حتى يصبح لونها بني

٤) تضاف عجينة الزنجبيل والثوم ثم يستمر في القلي لمدة دقيقتين ثم يضاف مسحوق الكاري المفر اسي ماركة السفينة ويستمر في القلي لمدة دقيقة.

٥) تضاف الكزبرة المفرومة مع قطع الدجاج أو اللحم ويستمر في القلي لمدة دقيقتين مع التحريك.

٦) تضاف الكزبرة المفرومة والنعناع واللبن المصفى و ١/٢ كوب ماء ثم يغطى القدر حتى تنضج قطع الدجاج أو اللحم.

٧) في طبق فرن عميق يتم وضع الطبقة الأولى وهي عبارة عن ١/٣ كمية الدجاج أو اللحم" الطبقة الثانية ٣/٤ كمية الأرز" الطبقة الثالثة ٢/٣ كمية الدجاج أو اللحم" أو اللحم" الطبقة الرابعة ٣/٤ كمية الأرز.

٨) يغطى الطبق ويوضع داخل فرن على درجة ١٣٠-١٤٠ سنت تقريباً ١٥-٢٠ دقيقة.

٩) يزين الطبق بأوراق الكزبرة و شرائح البصل المقلي.

١٠) يقدم الطبق الطبق ساخناً مع اللبن.

* عدد الأشخاص

10 الصلصة الحلوية والخامة للسلطات

وقت الطهي ١ ساعه * يكفي لعدد ٣ اشخاص

المكونات:

كاري مدراس (السفينة)	١/٤ ملعقة كبيرة
البيض	عدد ٣ بيضات
السكر	١/٢ كوب
الدقيق	٢ ملعقة كبيرة
الملح	ملعقة كبيرة
عصارة الليمون	١/٣ كوب
خل أبيض	١/٣ كوب
الحليب	١ كوب
الزبدة	٢ ملعقة

طريقه الطهي-

١) أحفق البيض.
٢) أخلط السكر و الدقيق و الملح و كاري مدراس (السفينة) و أخلط المزيج في البيض.
٣) أضف عصارة الليمون مالخل.
٤) أسكب المزيج على مقلاة / قدر مناسب ثم ضعه على سطح ماء يغلي لمدة ١٠ دقائق ثم حرك باستمرار حتى يصبح المزيج كثيفاً.
٥) أحفق المزيج أعلاه في الحليب والزبدة.

ملاحظة : تستطيع اعداد السلطات المتنوعة باستعمال الصلصات الحلوه و الحامضة.

السلطة الكانتونية من الجوز و الكركند

وقت الطهي ٢ ساعه * يكفي لعدد ٣ أشخاص

المكونات :

صلصة فول الصويا	١ ملعقة كبيرة
الجوز المقسوم الى جزئين	١ كوب
شراكح الكرفس	١ كوب
ماء الكستنا	١ كوب
برتقال المندرين	١ علبة
قطع كبيرة من الكركند	٣٠٠ غرام

طريقه الطهي :

١. تصهر ملعقة كبيرة من الزبده من الزبده على قدر مناسب ثم يضاف اليها صلصة فول الصويا والجوز، حرك بشدة على نار هادئة لمده ١٠ دقائق حتى يتحمص الجوز جزئياً يزال القدر من على النر ويترك ليبرد.

٢. تضاف كل من الكرفس البارد، ماء الكستنا، برتقال المندرين والكركند لبعضهما البعض وتسكب عليهم الصلصة المحلوة و الباردة للاحتفاظ بالمكونات جميعها حول الجوز.

٣. رتبها على طبق كبير و زين بشراكح الليمون.


5

2

1

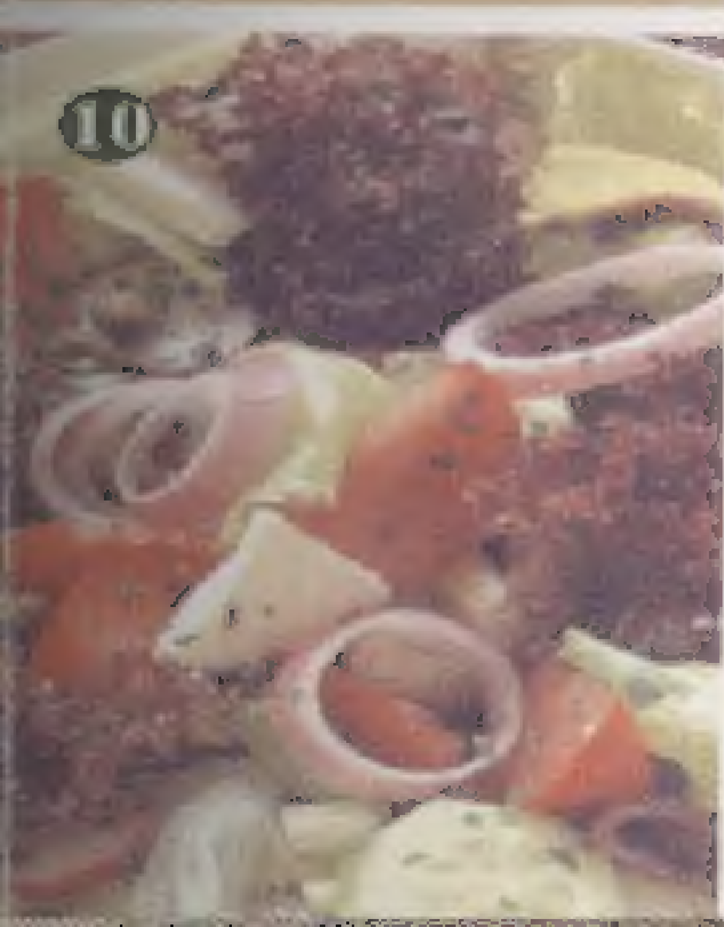
4

8

3


6


9


10


7